

teepott

Konsum-Gaststätte

ROSTOCK - WARNEMUNDE

Speisenkarte

Ab April 1975



RESTAURANT

Preisstufe "S"

Konsumgaststätte TEEPOTT Rostock-Warnemünde



Unsere Küche ist von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 23.00 Uhr geöffnet.

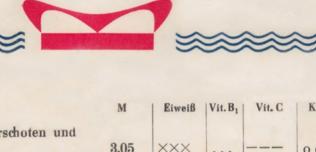
Kalte Vorspeisen	M	Eiweiß	Vit. B ₁	Vit. C	K-cal
Früchtecocktail	1,50	×			0
Moskauer Salat mit Toast	2,50	××			000
Warme Vorspeisen					
Omelette mit Himbeeren	2,80	××		-	0 0
Blätterteigpastete					
mit feinem Würzfleisch	3,40	××			000
Pikantes Würzfleisch, überbacken,					
mit Fleurons	3,60	XX			000
Omelette mit Leberragout	4,60	XXXX			0000
Suppen					
Kalbfleischcremsuppe	1,75	XXX			00
Champignonsuppe	1,40	XX		_	0
Ochsenschwanzsuppe	1,40	××			0
Soljanka	2,00	×			0 0
Von 11.00 bis 14.00 Uhr Gerichte für den eiligen Gast!					
3 Spiegel- oder Rühreier mit Spirat					
und Salzkartoffeln	3,90	×××			0000
Kalbsrollbraten m. Erbsen u. Salzkart.	4,20	×××			000
Rhein. Sauerbraten mit Apfelrotkraut					
und Kartoffelklößen	4,25	XXXX			0000
Ungarischer Gulasch, Salzkartoffeln					
und gem. Salat	4,30	×××			000
Eisbein m. Erbsenpüree u. Sauerkraut	5,30	XXX			0000

Gaststättenleiter: Koll. Köhler

Pfannengerichte vom S	Schwein	M	Eiweiß	Vit. B ₁	Vit. C	K-cal
"Hamburger Schnitzel" Frischkostsalat	' mit gem.	4,70	×××			0000
Schweinesteak "Strind pommes frites u. gem.		5,10	××××			0000
Schweinesteak "Budap und gem. Frischkostsa	lat	5,45	××××			0000
Schweinekotelett "Zige pommes frites u. gem.	Frischkostsalat	5,90	×××			0000
Schweinesteak "Prager pommes frites u. gem.		5,95	××××			0000
Schweinesteak "Magen frites und gem. Frisch		6,60	×××			0000
Schweinesteak "überba fleisch, pommes frites		7,40	××××			0000
D0	D					
Pfannengerichte vom	Rind					
Filetgulasch mit Risott Frischkostsalat	to und gem.	5,65	××××			000
Rumpsteak "Florida", und gem. Frischkostsa	Marie Contract Contra	6,75	××××			0000
Kalbsteak "Cordon-Ble und Schwenkkartoffeln		7,05	××××		_	0000
Rumpsteak "Straßburg pommes frites u. gem.		7,35	××××			000
Rinderfiletsteak "Mode pommes frites u. gem.		7,95	××××			0000

Konsumgaststätte TEEPOTT Rostock-Warnemünde

Küchenleiter: Koll. Heidrich



Schonkost		M	Elweib	VII. D1	VII. C	W - cal
3 Rühreier mit Zuckerschoten und Kartoffelpüree		3,05	×××			000
Hühnerfrikassee in Champignonso mit Erbsen und Risotto	Ве	5,80	××××		-	0000
Für unsere Kleinen						
Kl. Hacksteak, Möhrengemüse, Salz	kart.	2,40	××		_	00
2 Rühreier mit Erbsen und Salzka	art.	2,40	××			00
Kleines Steak, Erbsen u. Kartoffelp	üree	3,05	×			00
Ung. Gulasch, gem. Salat u. Salzka	art.	3,15	×		-	00
1/4 Hähnchen, gem. Salat, pommes	frites	4,25	××		-	00
Kompotte						
Aprikosen-Kompott	1,00		×		-	0
Pfirsich-Kompott	1,05		×		-	
Erdbeer-Kompott	1,25		×			0
Zitronencrem m. Schlagsahne	1,55		×		-	0
Ananas mit Schlagsahne	2,45		×			00

Eindruck 2/15/52 CnG 14/375 0,15